

---

# Una pasta gustosa

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

## **Mezze penne con salsa di noci, bresaola, panna e maggiorana. Dal blog [La piccola casa](#)**

Era un po' di tempo che avevo pensato a questa variante della classica salsa di noci genovese, così sabato mattina e grazie alla disponibilità della nostra piccola cuoca Ginevra che ha sgusciato tutte le noci, ci siamo messi e abbiamo realizzato il piatto. La ricetta è semplicissima e si prepara davvero mentre l'acqua bolle e la salsa cuoce, il sapore è gustoso, si sentono le noci e la bresaola da un tocco croccante e morbido allo stesso tempo, mentre la maggiorana dà una fantastica nota balsamica. La ricetta permette numerose varianti, ad esempio si può provare con speck o con pancetta affumicata, e il risultato è assicurato sempre, come spesso dico giusto il tempo di scattar qualche foto che le penne incominciavano a scomparire dal piatto... Ecco quindi come preparare queste fantastiche mezze penne con salsa a base di noci, panna, maggiorana e bresaola: Ingredienti per tre persone 200 grammi di pasta tipo mezze penne 200 grammi di panna da montare 100 grammi di bresaola (ideale un fondino) alcuni rametti di maggiorana fresca sale e pepe prezzemolo fresco Sgusciare le noci, quindi passare i gherigli nel robot per sminuzzarle. Tagliare a bricchetti sottili la bresaola. Mettere su l'acqua, salare quindi quando bolle cuocerla la pasta secondo i tempi indicati lasciandola al dente. Nel frattempo in padella capiente far andare le noci macinate e la bresaola per qualche istante quindi aggiungere la panna e le foglioline di qualche rametto di maggiorana, salare e pepare a piacere quindi far leggermente addensare. Salare la pasta e farla saltare un minuto con la salsa, quindi sistemare la pasta al centro del piatto e decorare con del prezzemolo tritato. Buon appetito a tutte e tutti con queste questa ottima pasta con salsa di noci, panna, maggiorana e bresaola. Dal blog [La piccola casa](#)